





**Menus de la Cantine de Sarrant**  
**Réalisés par Céline**  
**Semaine du 02/01/2023 au 06/01/2023**  
**(sous réserve d'éventuelles modifications)**



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 <b>Carottes râpées BIO</b>		<b>Chou chinois / pommes</b>	<b>Saucisson</b>
<b>FERME</b>	<b>Saucisse poulet</b>		<b>Sauté de veau</b>	 <b>Colin meunière*</b>
	<b>Petits pois carottes</b>		 <b>Semoule BIO</b>	<b>Torti à la crème</b>
	<b>Gâteaux de Rois</b>		 <b>Fromage de chèvre BIO</b>	<b>Mélange Fruits sirop</b>

Plats confectionnés avec des produits achetés en Local



BIO



Pêche durable  
MSC

\* surgelé

**Menus de la Cantine de Sarrant**  
**Réalisés par Céline**  
**Semaine du 09/01/2023 au 13/01/2023**  
**(sous réserve d'éventuelles modifications)**



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Carottes râpées</b>	 <b>Lentilles BIO</b>		<b>Pâté de campagne</b>	<b>Salade verte</b>
<b>Pomme de terre raclette</b>	<b>Rôti de dinde</b>		<b>Poulets rôtis BIO</b>	<b>Saucisse</b>
 <b>Yaourt</b>	<b>Haricots blancs à la tomate</b>		<b>Pomme de terre persillées</b>	 <b>Flageolets BIO</b>
<b>Clémentines</b>	<b>Fruits de saison</b>		<b>Roses des sables FM</b>	 <b>Yaourt</b>

Plats confectionnés avec des produits achetés en Local

**FM fait maison**



**BIO**



**Pêche durable MSC**

\* surgelé



Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - CUVILLIER Marion

**Menus de la Cantine de Sarrant**  
**Réalisés par Céline**  
**Semaine du 16/01/2023 au 20/01/2023**  
**(sous réserve d'éventuelles modifications)**



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>Salade riz BIO</b> mais croustons	<b>Céleri rave</b> cornichons / mayonnaise		<b>Chou chinois /</b> <b>pommes</b>	<b>Betteraves</b>
<b>Petits pois</b> carottes	 <b>Jambon blanc</b>		 <b>Poisson en sauce</b>	<b>Sauté de veau</b>
<b>Fromage du</b> <b>producteur</b>	 <b>Fusillis BIO au</b> beurre		 <b>Riz BIO aux</b> champignons	 <b>Semoule BIO</b>
<b>Bananes</b>	 <b>Yaourt</b>		 <b>Yaourt</b>	<b>Fruits de saison</b>

Plats confectionnés avec des produits achetés en Local



BIO









Pêche durable  
MSC

\* surgelé

**Menus de la Cantine de Sarrant**  
**Réalisés par Céline**  
**Semaine du 23/01/2023 au 27/01/2023**  
**(sous réserve d'éventuelles modifications)**



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>Lentilles BIO</b>	<b>Carottes râpées</b>		<b>Macédoine</b>	<b>Salade verte</b>
<b>Colin meunière*</b>	<b>Spaghettis aux champignons</b>		 <b>Poulets rôtis BIO</b>	<b>Rôti de porc</b>
<b>Epinards à la crème*</b>	 <b>Yaourt</b>		 <b>Haricots blancs à la tomate</b>	 <b>Riz BIO au beurre</b>
 <b>Compote BIO+ biscuit</b>	<b>Banane</b>		<b>Fruits sirop</b>	<b>Roses des sables FM</b>

Plats confectionnés avec des produits achetés en Local

**FM fait maison**



**BIO**



**Pêche durable MSC**

\* surgelé






Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - CUVILLIER Marion



**Menus de la Cantine de Sarrant**  
**Réalisés par Céline**  
**Semaine du 30/01/2023 au 03/02/2023**  
**(sous réserve d'éventuelles modifications)**



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Carottes râpées</b>	<b>Lentilles BIO</b>		<b>Haricots verts*</b>	<b>Chou chinois / pommes</b>
<b>Sauté de veau</b>	 <b>Poisson en sauce*</b>		<b>Boulettes de viandes</b>	<b>Pâtes bolognaises</b>
 <b>Semoule</b>	 <b>Rusillis BIO à la crème</b>		<b>Petits pois carottes</b>	
<b>Fruits de saison</b>	<b>Fromage du producteur</b>		<b>Crêpes sucrées*</b>	<b>Fromage du producteur</b>

Plats confectionnés avec des produits achetés en Local



BIO



Pêche durable  
MSC

\* surgelé

**Menus de la Cantine de Sarrant**  
**Réalisés par Céline**  
**Semaine du 06/02/2023 au 10/02/2023**  
**(sous réserve d'éventuelles modifications)**



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Betteraves</b>	<b>Carottes râpées</b>		 <b>salade riz bio</b> <b>mais croutons</b>	<b>Rosettes</b>
<b>Pomme de terre raclette</b>	 <b>Poisson meunière*</b>		 <b>Poulets rôtis bio</b>	<b>Saucisse</b>
 <b>Yaourt</b>	 <b>Semoule BIO</b>		<b>Haricots blancs à la tomate</b>	<b>Pommes de terre persillées</b>
 <b>Compote BIO + biscuits</b>	<b>Glace</b>		 <b>Yaourt bio</b>	<b>Fromage du producteur</b>

Plats confectionnés avec des produits achetés en Local



BIO







Pêche durable  
MSC

\* surgelé

**Menus de la Cantine de Sarrant**  
**Réalisés par Céline**  
**Semaine du 13/02/2023 au 17/02/2023**  
**(sous réserve d'éventuelles modifications)**



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Haricots verts*</b>	<b>Betteraves</b>		<b>Pâté de campagne</b>	<b>Macédoine mayonnaise</b>
<b>Croque-monsieur</b>	<b>Carottes persillées</b>		<b>Rôti de dinde</b>	 <b>Poisson en sauce</b>
	 <b>Flageolets</b>		 <b>Lentilles bio</b>	 <b>Fusillis aux champignons</b>
<b>Glace*</b>	 <b>Yaourt + Bananes</b>		<b>Fromage du producteur</b>	 <b>Moelleux au chocolat FM</b>

Plats confectionnés avec des produits achetés en Local

**FM FAIT MAISON**



**BIO**



**Pêche durable MSC**

\* surgelé



Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - CUVILLIER Marion